SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

Cafetera espresso SEM 1100 A2
Macchina per caffè espresso



ES **Cafetera espresso**
Instrucciones de uso

PT **Máquina de café expresso**
Manual de instruções

DE AT CH **Espressomaschine**
Bedienungsanleitung

IT MT **Macchina per caffè espresso**
Istruzioni per l'uso

GB MT **Espresso Machine**
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SEM 1100 A2-06/11-V2
IAN: 66926


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
SILVERCREST
INSERT
LOCK

Índice

ES

Introducción

Prefacio

Estimado cliente, estimada clienta:

Al comprar este aparato ha escogido un producto de calidad de **SilverCrest**, que en su técnica y funcionalidad ofrece el nivel técnico más avanzado.

Lea las informaciones aquí contenidas para familiarizarse rápidamente con su aparato y poder utilizar todas sus funciones.

Deseamos que disfrute mucho utilizándolo.

Información sobre estas instrucciones de uso

Estas instrucciones de uso forman parte de la cafetera expreso SEM 1100 A2 (denominada en adelante "el aparato") y proporcionan información importante para el uso conforme a lo previsto, la seguridad, así como el manejo del aparato.

Estas instrucciones de uso deben estar disponibles siempre cerca del aparato. Toda persona encargada del manejo del aparato deberá leerlas y aplicarlas.

Conserve estas instrucciones de uso y entréguelas junto con el aparato a cualquier posible propietario futuro.

Derechos de autor

Aviso legal

Toda la información técnica, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

Advertencias

En estas instrucciones de uso se utilizan las advertencias siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no puede evitarse la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

► Deben seguirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones a personas.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no puede evitarse la situación, pueden producirse daños materiales.

► Deben seguirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

ADVERTENCIA

► Una indicación advierte de informaciones adicionales que facilitan el manejo del aparato.

Finalidad de uso

Este aparato está indicado exclusivamente para la preparación de expreso/capuchino y para calentar agua. Se ha diseñado exclusivamente para el uso doméstico y particular. No lo utilice con fines profesionales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considera contrario a lo dispuesto.

⚠ **ADVERTENCIA**

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

► Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.

► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen reclamaciones de cualquier tipo debido a daños por el uso contrario a lo dispuesto.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Seguridad

En el capítulo "Indicaciones de seguridad" obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Sin embargo, el uso inadecuado puede causar daños personales y materiales.

Indicaciones de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato deben tenerse en cuenta las indicaciones de seguridad siguientes:

⚠ **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de datos externos visibles. No ponga en servicio un aparato dañado o que haya caído.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas sólo por talleres autorizados o por el servicio al cliente. En caso de reparaciones indebidas se pueden producir riesgos considerables para los usuarios. Además expirará la garantía.

- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos. ¡Riesgo por descarga eléctrica!
- No toque nunca el aparato con las manos húmedas o mojadas.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- ¡Peligro de quemaduras! ¡Algunas piezas se calientan considerablemente durante el uso!
- Al usar el aparato se genera vapor. ¡Tenga cuidado de no quemarse con él! Mantenga una distancia prudencial ante el vapor.
- Conecte el aparato únicamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- Los componentes defectuosos deben cambiarse sólo por recambios originales. Sólo estos recambios garantizan que se cumplen los requisitos de seguridad.
- Proteja el aparato de la humedad y contra la entrada de líquidos.
- Proteja el aparato ante golpes, humedad, polvo, productos químicos, grandes oscilaciones de temperatura y la proximidad de fuentes de calor (hornos, calefactores).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe; no tire del cable en ningún caso.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No utilice nunca el aparato en espacios donde la temperatura sea inferior a 0°C. En caso de congelación del agua en las tuberías o en el depósito de agua, el aparato podría resultar dañado.
- No utilice el aparato al aire libre. Este aparato está previsto únicamente para el uso en interiores.

ADVERTENCIA

► La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio al cliente autorizado por el fabricante, de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

ES

Volumen de suministro / Inspección después del transporte

⚠ **ADVERTENCIA**

¡Peligro de asfixia!

► Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Podrían asfixiarse.

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Cafetera expreso
- Portafiltro
- Filtro para expreso grande
- Filtro para expreso pequeño
- Cuchara dosificadora
- Instrucciones de uso

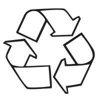
ADVERTENCIA

► Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.

► Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia.

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Elementos de mando

1. Depósito de agua
2. Interruptor de regulación de vapor
3. Interruptor de encendido/apagado
4. Luz verde de control de calentamiento
5. Interruptor giratorio de funcionamiento
6. Compactador
7. Cavidad para el flotador
8. Rejilla escurridora
9. Cuchara dosificadora
10. Filtro para expreso pequeño
11. Filtro para expreso grande
12. Portafiltro
13. Bloqueador de filtro
14. Bandeja de recogida de gotas
15. Ducha de agua caliente
16. Dispositivo para espumar leche
17. Asa
18. Luz de control de calentamiento roja

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potencia nominal	1100 W
Presión de bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
Depósito de agua (máx.)	1,5 Litros
Consumo de energía en estado de disponibilidad hasta la desconexión automática	aprox. 31,3 Wh
Consumo de energía en estado Off	0 Wh

Primera puesta en funcionamiento

1) Limpie el portafiltro ⓬, la cuchara dosificadora ❾, el filtro para expreso ❿ ⓫, la rejilla escurridora ❽ y el depósito de agua ❶ como se describe en el capítulo "Cuidado y limpieza".
2) Coloque el aparato sobre una superficie recta y resistente al calor. Tenga en cuenta que la base de enchufe debe encontrarse cerca.
3) Coloque la rejilla escurridora ❽ de modo que el flotador rojo pueda salir por la cavidad ❼ de la rejilla escurridora ❽.
4) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
5) Antes del primer uso proceda de la siguiente manera para limpiar las tuberías internas:
6) Deje circular por el aparato una cantidad de agua equivalente a aprox. 5 tazas de expreso. Lea al respecto el capítulo "Manejo".
7) Deje generar vapor durante aprox. 30 segundos. Lea al respecto el capítulo "Manejo".

ADVERTENCIA

► La primera vez que se utilice el aparato existe la posibilidad de que la bomba haga más ruido de lo normal, se escuchen sonidos extraños o no salga agua. En este caso gire el selector de regulación de vapor ❷ en dirección „+“, de modo que pueda escapar el aire de los conductos del aparato (el selector giratorio de función ❺ se encuentra en la posición „ “). Al cabo de aproximadamente 20 segundos el aire habrá salido, los ruidos desaparecerán y saldrá agua.

Manejo

Llenar el depósito de agua

ADVERTENCIA

► Utilice exclusivamente agua potable fresca para la preparación de expreso/capuchino.

1) Levante el depósito de agua ❶ para retirarlo, abra la tapa y llénelo con agua: Introduzca agua al menos hasta la marca de mínimo.
Al introducir agua, no supere nunca la marca de máximo.
2) Vuelva a colocar el depósito de agua ❶ en el aparato, de modo que repose en las guías del aparato y quede correctamente asentado.

■ También puede llenar el depósito de agua ❶ sin extraerlo del aparato. Para ello, abra la tapa del depósito de agua e introduzca el agua con una botella o un instrumento similar. Al hacerlo tenga cuidado de no verter agua por los lados del depósito de agua ❶.

Calentar antes de cada uso

Antes de preparar un expreso o un capuchino, el aparato debe calentarse.

1) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado ❸. El interruptor giratorio de funcionamiento ❺ se encuentra en la posición "-ΛΛ-".
2) La luz de control de calentamiento roja ⓲ se ilumina.
3) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde ❹ se ilumine.

Puede preparar un expreso/capuchino.

Calentar después de inactividad prolongada

Caliente el aparato de la siguiente forma si no lo ha utilizado durante un largo periodo de tiempo:

1) Llene con agua el depósito de agua ❶.
2) Coloque el filtro para expreso grande ⓫ o pequeño ❿ en el portafiltro ⓬.
3) Coloque el portafiltro ⓬ en el aparato situándolo sobre la marca "INSERT" del aparato y, a continuación, gírelo en sentido antihorario hasta la marca "LOCK" que figura en el aparato.
4) Ponga una taza bajo el portafiltro ⓬.
5) Gire el interruptor de regulación de vapor ❷ (girar hasta el tope en dirección " - ").
6) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado ❸.
7) La luz de control de calentamiento roja ⓲ se ilumina.
8) Gire el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ hasta la posición "☕". La bomba comienza a bombear agua en el interior del aparato. Tan pronto como salga el agua por las aberturas del portafiltro, gire el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ hasta la posición "-ΛΛ-".
9) Cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde ❹, gire el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ hasta la posición "☕". Deje circular el agua aprox. 1 minuto. Es posible que entretanto deba vaciar la taza. Para ello, detenga por un momento el proceso.
10) Después de aprox. 1 minuto gire el interruptor giratorio de funcionamiento hasta la posición "-ΛΛ-".
11) Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde ❹ se ilumine de nuevo. Ha finalizado el calentamiento. Ahora puede preparar un expreso.

Preparar expreso

ADVERTENCIA

► Si antes de preparar el expreso ha generado vapor caliente con la máquina, le recomendamos que deje salir un poco de agua caliente. De lo contrario el expreso podría saber a quemado. Sostenga una taza vacía bajo el dispositivo para espumar leche ⓰. Gire el interruptor de regulación de vapor ❷ hacia "+". Gire el selector de funciones ❺ a la posición "" para que salga agua caliente por la boquilla. Espere algunos segundos antes de volver a girar el selector de funciones ❺ a la posición "".
Acto seguido, vuelva a cerrar el interruptor de regulación de vapor ❷ (hacia "-").

ADVERTENCIA

► Asegúrese siempre de que el filtro para expreso ❿ ⓫ está limpio y no contiene restos de café expreso molido.

1) Cuando se haya calentado el aparato:
Para preparar un expreso coloque el filtro para expreso pequeño ❿ en el portafiltro ⓬.
Para preparar dos expresos coloque el filtro para expreso grande ⓫ en el portafiltro ⓬.

2) Introduzca café expreso molido en el filtro para expreso pequeño ❿ hasta la marca de máximo. Esta cantidad equivale a aprox. 7g de café molido o una cuchara dosificadora ❾ rasa.
o bien...
Introduzca café expreso molido en el filtro para expreso grande ⓫ hasta la marca de máximo. Esta cantidad equivale a aprox. 7g + 7g de café molido o a dos cucharas dosificadoras ❾ rasas.

3) Compacte el café en polvo Espresso en el aparato ❻ con la ayuda de un compactador. A continuación, introduzca si es necesario más café expreso molido hasta llenar el filtro para expreso ❿ ⓫ hasta la marca de máximo. Vuelva a compactar después el café expreso molido.

ADVERTENCIA

► El compactado del café expreso molido es un proceso importante en la preparación de un expreso. Si el café expreso molido se prensa bastante, el expreso fluirá lentamente y formará más crema. Si no se prensa tanto el café expreso molido, fluirá con rapidez y formará poca crema.

4) Coloque el portafiltro ⓬ en el aparato situándolo sobre la marca "INSERT" del aparato y, a continuación, gírelo en sentido antihorario hasta la marca "LOCK" que figura en el aparato.

5) Coloque una (o dos) taza(s) bajo las aberturas del portafiltro. Le recomendamos enjuagar previamente las tazas con agua caliente para que el expreso no se enfríe demasiado rápido.

6) Cuando se ilumine el luz de control de calentamiento verde ❹ puede girar el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ hasta la posición "☕". El expreso se verterá en la(s) taza(s).

⚠ ADVERTENCIA

¡No retire en ningún caso el portafiltro ⓬ mientras sale el expreso!

¡Las salpicaduras que provocan el expreso caliente pueden producir lesiones!

► Asegúrese siempre de que el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ se encuentra en "-ᴧᴧ-" antes de retirar el portafiltro ⓬.

ADVERTENCIA

► Este aparato va dotado de una función de preebullición. Esto significa que el agua caliente antes de ser impulsada a través del expreso molido, permanece durante un breve espacio de tiempo en el portafiltro. Así se refina más el aroma del expreso.

7) Cuando se haya llenado la taza o tazas hasta la cantidad deseada (aprox. 20 ml), gire el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ de nuevo a la posición "-ᴧᴧ-".

Ahora puede tomar el expreso.

8) Apague el aparato en el interruptor de encendido/apagado ❸

ADVERTENCIA

► Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

9) Retire después de cada uso el poso de café Espresso del filtro de Espresso ❿ ⓫. Retire el portafiltro ⓬ del aparato. Levante el bloqueo de filtro ⓭ hacia arriba de modo que el filtro de Espresso ❿ ⓫ no pueda caer fuera del portafiltros ⓬. Vacíe el filtro de Espresso ❿ ⓫. Evacue el expreso molido o monodosis siempre ecológicamente, p ej. en el contenedor para residuos orgánicos.

ADVERTENCIA

► No olvide limpiar la ducha de agua caliente ⓯ después de cada uso. Para ello, lea el capítulo "Cuidado y limpieza".

ADVERTENCIA

- ► Vacíe regularmente la bandeja de recogida de gotas ⓮ o, a más tardar, cuando pueda ver el flotador rojo en la cavidad ❼ de la rejilla escurridora ❽.

ADVERTENCIA

- ► También puede usar monodosis de expreso para preparar expresos. Utilice solamente monodosis de expreso conforme a la norma ESE. La norma ESE hace referencia al sistema adoptado por los principales fabricantes de monodosis de expreso que posibilita la preparación limpia y sencilla de expreso.

Preparar capuchino

⚠ ADVERTENCIA

¡Tenga cuidado con el vapor que se genera para espumar la leche!

¡El vapor caliente o las salpicaduras calientes pueden provocar lesiones!

- ► Maneje el interruptor de regulación de vapor ❷ siempre despacio.

1) Llene un recipiente para espumar (preferiblemente de acero inoxidable) hasta un tercio de su capacidad con leche fría.
2) Asegúrese de que el interruptor de regulación de vapor ❷ está girado (girar hasta el tope en dirección " - ").
3) Incline lateralmente el dispositivo para espumar leche ⓰. Para ello sujételo solamente a través del asa ⓱.
4) Gire el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ hasta la posición "♨". Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde ❹ se ilumine.
5) Sostenga un recipiente vacío bajo el dispositivo para espumar leche ⓰. Gire lentamente el interruptor de regulación de vapor ❷ en dirección "+". La boquilla expulsa agua de condensación/salpicaduras. Así se limpia la boquilla y el circuito de agua en el interior del aparato.

6) Cuando la boquilla ya solamente expulse vapor, gire el interruptor de regulación de vapor ❷ en dirección "-", hasta que la boquilla deje de expulsar vapor. Vacíe el agua del recipiente.

7) Sujete con la mano el recipiente para espumar para notar la temperatura de la leche e introduzca ligeramente en la leche la boquilla del dispositivo para espumar leche ⓰. Durante esta operación, mantenga el recipiente para espumar ligeramente inclinado.

8) Gire lentamente el interruptor de regulación de vapor ❷ en dirección "+".

9) Mueva el recipiente para espumar trazando círculos y mantenga mientras tanto la punta de la boquilla a poca profundidad respecto a la superficie de la leche: a suficiente profundidad para que no salga salpicada la leche en todas direcciones y a una altura suficiente como para que se genere una espuma espesa. Si lo hace correctamente, oirá un zumbido profundo.

10) Cuando se forme espuma en la leche, introduzca la boquilla a más profundidad para espumar la siguiente "capa" y evitar que se queme la espuma.

11) Por último, sumerja la boquilla por completo y gire el interruptor de regulación de vapor ❷ ligeramente hacia la posición de cierre, de modo que se caliente la leche. Mantenga ligeramente inclinado el recipiente para espumar, de modo que la leche forme suaves remolinos mientras la remueve la boquilla.

12) Si la espuma de la leche dispone de la consistencia y temperatura elegida, cierre el selector de regulación de presión ❷ (girando hasta el tope en dirección „ - “).

13) Saque a continuación la boquilla de la leche.

14) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en la posición "-\/\/\-".

ADVERTENCIA

► Para la preparación de capuchino utilice siempre tazas más grandes que las utilizadas para expreso, ya que tendrá que añadirle la leche con espuma.

15) Para la preparación de capuchino proceda exactamente igual que para la preparación de expreso (véase capítulo "Preparar expreso"/no es necesario calentar). Deje circular el agua aprox. el doble de tiempo que con un expreso (aprox. 40 ml).

16) Apague el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado ❸.

ADVERTENCIA

► Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

17) Añada ahora la leche con espuma al expreso preparado anteriormente. El capuchino está listo. Puede esparcir encima azúcar o cacao en polvo al gusto.

ADVERTENCIA

► Puede calentar otros líquidos con el dispositivo para espumar leche ⓰, como cacao o té.

ADVERTENCIA

► No olvide limpiar el dispositivo para espumar leche ⓰ después de cada uso. Para ello, lea el capítulo "Cuidado y limpieza".

Consejos para hacer espuma de leche

- En principio se puede espumar todo tipo de leche, incluso la leche de soja y la de arroz. Sin embargo, algunos tipos presentan ciertas limitaciones.
- La leche desnatada o descremada no se quema con la misma facilidad que la leche entera, sin embargo, si el contenido graso es muy reducido existe el riesgo de que no se pueda espumar bien la leche. Por lo tanto, utilice si es posible una leche con un 3,5% o 1,5% de materia grasa.
- La leche bien fría se puede espumar mejor que la más templada.
- No espume la leche una segunda vez, ya que se quemaría al hacerlo.
- Deje reposar la leche espumada aprox. 30 segundos antes de añadir la espuma al expreso. De este modo, las burbujas grandes explotarán y la leche en estado líquido bajará al fondo. A continuación puede añadir la fina espuma al expreso.

Prepara agua caliente

1) Cuando se haya calentado el aparato:
2) Coloque una taza bajo el dispositivo para espumar leche ⓰.
3) Cuando se ilumine el luz de control de calentamiento verde ❹, gire el interruptor de regulación de vapor ❷ hacia " + ".
4) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en la posición "". La boquilla expulsará agua caliente.
5) Si desea interrumpir el suministro de agua caliente, cierre el interruptor de regulación de vapor ❷ (girar hasta el tope en dirección " - ") y lleve el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ a la posición "".
6) Apague el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado ❸.

ADVERTENCIA

► Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

Limpieza y cuidados

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red. ¡Riesgo por descarga eléctrica!
- Deje enfriar el aparato siempre antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Riesgo por descarga eléctrica!

Limpiar el dispositivo para espumar leche

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos para la limpieza del aparato. Dichas sustancias corroen la superficie del aparato.

1) Coloque un recipiente vacío debajo del espumador de la leche ⓰.
2) Gire el interruptor de regulación de vapor ❷ directamente después del uso hacia " + " y deje que se libere el vapor durante unos segundos.
3) Cierre el interruptor de regulación de vapor ❷ (hasta el tope en dirección " - "), apague el aparato y desconéctelo siempre de la red.
4) Deje enfriar la boquilla.
5) Extraiga la boquilla y límpiela en profundidad con agua caliente.
6) Compruebe si el pequeño agujero de la boquilla está taponado y límpielo si es necesario con una aguja.
7) Limpie el tubo de salida de vapor del dispositivo para espumar leche ⓰ con un paño húmedo.
8) Vuelva a colocar la boquilla en el tubo de salida de vapor.

ES

Limpiar la ducha de agua caliente

Limpie la ducha de agua caliente ⓯ después de cada uso:

1) Después de preparar un expreso/capuchino y extraer el soporte del filtro ⓬, limpie completamente la superficie de la ducha de agua caliente ⓯ utilizando un paño húmedo asegurándose de eliminar todos los restos de polvo.
2) Acto seguido, coloque una taza vacía debajo de la ducha de agua caliente ⓯ y gire el selector de funciones ❺ a la posición “”. Por la ducha de agua caliente ⓯ saldrá agua y se eliminarán los últimos restos de polvo. En este proceso podría salpicar un poco el agua.
3) Después de aproximadamente 20 segundos, devuelva el selector de funciones ❺ a la posición “” y apague el aparato con el interruptor de encendido y apagado ❸.

Limpiar los accesorios

1) Limpie el portafiltros ⓬, los dos tamices de expreso ❿ ⓫, el depósito de agua ❶, la cuchara dosificadora ❾ y la rejilla escurridora ❽ en agua caliente.

ADVERTENCIA

► Si añade detergente al agua, es posible que esto afecte al sabor de los expresos. Si es necesario utilizar detergente para eliminar la suciedad, enjuague las piezas después siempre con abundante agua limpia.

2) Seque todas las piezas.
3) La bandeja de recogida de gotas ⓮ es apta para la limpieza en el lavavajillas.

Limpieza del aparato

Limpie el aparato con un paño húmedo. Si es necesario, añada un poco de detergente al paño.

Descalcificar el aparato

Descalcifique el aparato regularmente. Tras aprox. 200 preparaciones de expresos es necesario descalcificar el aparato. Este valor puede variar en función del grado de dureza del agua en su región.

Para la descalcificación utilice un descalcificador comercial para cafeteras expreso. Proceda de la manera descrita en las instrucciones de uso del descalcificador.

Si no dispone de ningún descalcificador, puede realizar lo siguiente:

1) Llene el depósito de agua ❶ hasta la marca de máximo.
2) Diluya ahí 2 cucharadas (aprox. 30 gramos) de ácido cítrico (disponible en droguerías y farmacias).

3) Coloque el depósito de agua ❶ en el aparato.
4) Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido/apagado ❸. El interruptor giratorio de funcionamiento ❺ debe estar en la posición "". Cierre el interruptor de regulación de vapor ❷.
5) Coloque el portafiltro ⓬ sin café expreso molido en el aparato y ponga una taza bajo el portafiltro ⓬. Cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde ❹, ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en la posición "".
6) Deje circular 2 tazas de agua (tazas de café) y pare el proceso.
7) Sostenga un recipiente bajo el dispositivo para espumar leche ⓰.
8) Lleve el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ a la posición "" y espere hasta que se ilumine la luz de control de calentamiento verde ❹. Gire lentamente el interruptor de regulación de vapor ❷ hacia " + ". Deje que el aparato libere vapor durante aprox. 2 minutos.
9) Una vez transcurridos 2 minutos, cierre el interruptor de regulación de vapor ❷, ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en "" y apague el aparato.
10) Deje que el descalcificador actúe durante aprox. 15 minutos.
11) Repita los pasos del 4 al 10 tres veces.
12) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en la posición "" y deje circular el agua hasta que se vacíe el depósito de agua ❶.
13) Lave el depósito de agua ❶ con agua limpia e introduzca agua limpia hasta la marca de máximo.
14) Ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en la posición "" cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde ❹.
15) Deje que circule el agua.
16) Repita los pasos del 13 al 15 tres veces.
17) Vuelva a llenar con agua el depósito de agua ❶.
18) Gire el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ hasta la posición "".
19) Sostenga un recipiente bajo el dispositivo para espumar leche ⓰ y gire lentamente el interruptor de regulación de vapor ❷ hacia " + " cuando se ilumine la luz de control de calentamiento verde ❹.
20) Una vez transcurrido aprox. 1 minuto, cierre el interruptor de regulación de vapor ❷, ponga el interruptor giratorio de funcionamiento ❺ en "" y apague el aparato.

ADVERTENCIA

► Después de 3 minutos se apaga el aparato automáticamente.

ES

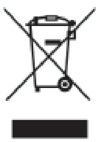
Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
No sale el expreso	• El café expreso molido está húmedo y/o demasiado prensado.	• Vuelva a preparar el expreso, pero no compacte tanto el café expreso molido o cámbielo.
	• No hay agua en el depósito de agua ❶.	• Llene con agua el depósito de agua ❶.
	• Los agujeros de las aberturas del portafiltro están atascados.	• Limpie el portafiltro ⓬.
El expreso gotea por los bordes del portafiltro ⓬ en lugar de salir por las aberturas.	• Se ha colocado el portafiltro ⓬ de forma incorrecta.	• Coloque el portafiltro ⓬ correctamente.
	• Las aberturas del portafiltro están atascadas.	• Limpie el portafiltro ⓬.
	• Hay restos de café expreso molido en el borde del portafiltro ⓬.	• Limpiar los restos de café expreso molido del borde del portafiltro ⓬.
El expreso está frío.	• No se ha precalentado el aparato.	• Precaliente el aparato.
	• Todavía no se ha encendido la luz de control de calentamiento verde ❹.	• Espere hasta que la luz de control de calentamiento verde ❹ se ilumine.
	• No se han precalentado las tazas.	• Precaliente las tazas.
La bomba hace mucho ruido durante el funcionamiento.	• El depósito de agua ❶ está vacío.	• Llene con agua el depósito de agua ❶.
	• El depósito de agua ❶ no está bien colocado, por lo que el agua no llega al aparato.	• Coloque el depósito de agua ❶ correctamente.

La crema es muy clara (el expreso sale rápido del portafiltro ⓬)	• Muy poco café expreso molido.	• Utilice más café expreso molido.
	• El punto de molienda del café expreso molido es muy grueso.	• Utilice solamente café expreso molido especialmente elaborado para cafeteras expreso.
La crema es muy oscura (el expreso sale despacio del portafiltro ⓬)	• Demasiado café expreso molido.	• Utilice menos café expreso molido.
	• El nivel de molienda es muy fino o el café está húmedo.	• Utilice solamente café expreso molido especialmente elaborado para cafeteras expreso.
	• El filtro está atascado.	• Limpie el filtro.
No se forma espuma en la leche.	• La leche no esta suficientemente fría.	• Utilice leche recién salida del frigorífico.
	• El dispositivo para espumar leche ⓰ está sucio.	• Limpie el dispositivo para espumar leche ⓰.

Evacuación

Evacuación del aparato



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Evacue el aparato mediante una empresa de evacuación autorizada o por medio del dispositivo de evacuación de su municipio. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

► La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste o los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. el interruptor o las pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales. La duración de la garantía no se prolonga con la garantía de reparaciones. Lo mismo sucede con las piezas que se hayan cambiado o reparado.

Los daños y defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra deberán notificarse inmediatamente después del desembalado o como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá abonarse el costo de las reparaciones.

ES **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 66926

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, ALEMANIA

www.kompernass.com

IT
MT

Indice

Introduzione

Prefazione

Gentile cliente,

con l'acquisto di questo apparecchio ha scelto un prodotto di qualità **Silver-Crest**, corrispondente ai più moderni standard di sviluppo tecnologico e funzionalità.

Legga le informazioni qui contenute, per familiarizzarsi rapidamente con l'apparecchio e poter utilizzare appieno le sue funzioni.

Le auguriamo buon divertimento.

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina per espresso SEM 1100 A2 (di seguito denominata l'apparecchio) e fornisce informazioni importanti per l'uso conforme, la sicurezza, l'installazione e il collegamento nonché l'uso dell'apparecchio.

Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e applicato da tutti gli utenti dell'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Tutti i diritti, nonché la riproduzione fotomeccanica, la copia e la diffusione tramite procedimenti particolari (ad es. elaborazione dei dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale, nonché le modifiche ai contenuti e le modifiche tecniche sono riservati.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi all'uso, corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni, dall'uso non conforme, dalle riparazioni non eseguite in modo professionale, dalle modifiche eseguite senza permesso o dall'impiego di pezzi di ricambio non omologati.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

⚠ AVVISO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza, per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

► Un avviso contrassegna ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e al riscaldamento dell'acqua. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambiente domestico privato. Non utilizzarlo a scopi commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

⚠ AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o difforme da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.

► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse le rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Sicurezza

In questo capitolo "Indicazioni di sicurezza" sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può tuttavia comportare danni a persone e cose.

Indicazioni di sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Pericolo di scossa elettrica!
- Non afferrare mai l'apparecchio con le mani umide o bagnate.
- Fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti al fine di evitare pericoli.
- Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- Durante l'uso dell'apparecchio si originano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- Collegare l’apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.

ATTENZIONE - RISCHIO DI DANNI MATERIALI

- I componenti guasti devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Proteggere l'apparecchio dagli urti, dall'umidità, dalla polvere, dalle sostanze chimiche, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore ravvicinate (forni, termosifoni).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non tirare mai dal cavo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine a 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- Non utilizzare mai l’apparecchio all’aperto. Questo apparecchio è previsto unicamente per l’impiego in ambienti interni.

AVVERTENZA

► La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; in caso contrario, in presenza di successivi danni, la garanzia non sarà ritenuta valida.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

⚠ **AVVISO**

Pericolo di soffocamento!

► Il materiale di imballaggio non dev'essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento!

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Istruzioni per l'uso

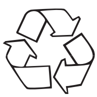
AVVERTENZA

► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclaggio dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Elementi di comando

❶ Serbatoio dell'acqua
❷ Interruttore di regolazione del vapore
❸ Interruttore ON/OFF
❹ Spia verde di controllo del riscaldamento
❺ Interruttore rotante di funzione
❻ Pressino
❼ Intaglio per il galleggiante rosso
❽ Griglia
❾ Misurino con pressino
❿ Filtro per espresso piccolo
⓫ Filtro per espresso grande
⓬ Portafiltro
⓭ Bloccafiltro
⓮ Vaschetta raccogligocce
⓯ L'area di fuoriuscita dell'acqua bollente
⓰ Schiumatore per il latte
⓱ Maniglia
⓲ Spia rossa di controllo del riscaldamento

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ 50 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Contenitore dell'acqua (Max)	1,5 litri
Consumo di energia in standby fino allo spegnimento automatico	ca. 31,3 Wh
Consumo di energia ad apparecchio spento	0 Wh

Prima messa in funzione

1) Pulire il portafiltro ⓬, il misurino ❾, il filtro per espresso ❿ ⓫, la griglia di sgocciolamento ❽ e il serbatoio dell'acqua ❶ come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione”.
2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
3) Collocare la griglia di sgocciolamento ❽ in modo tale che il galleggiante rosso sporga attraverso l'intaglio ❼ nella griglia di sgocciolamento ❽.
4) Inserire la spina in una presa di rete.
5) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne:
6) Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso. Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".
7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".

AVVERTENZA

► Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall’apparecchio. In questo caso ruotare l’interruttore di regolamento del vapore ❷ in direzione “+”, per consentire la fuoriuscita dell’aria dai tubi dell’apparecchio (l’interruttore girevole ❺ si trova in posizione „ “). Dopo circa 20 secondi l’aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l’acqua uscirà dall’apparecchio.

Funzionamento

Riempimento del serbatoio dell'acqua

AVVERTENZA

► Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.

1) Estrarre il serbatoio dell'acqua ❶ tirando verso l'alto, aprire il coperchio e riempirlo di acqua:
   riempire con acqua fino alla marcatura Min. Non versare acqua in quantità maggiore di quella indicata dalla marcatura Max.
2) Reinserire il serbatoio dell'acqua ❶ nell'apparecchio, facendolo scorrere all'interno delle guide e posizionandolo stabilmente.

■ Il serbatoio dell'acqua ❶ può essere riempito anche senza rimuoverlo dall'apparecchio. A tale scopo aprire semplicemente il coperchio del serbatoio e versare acqua con una bottiglia o simili. Accertarsi che l'acqua non scorra accanto al serbatoio ❶.

Riscaldamento prima dell'uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸. L'interruttore di funzione rotante ❺ si trova in posizione "-W-".
2) La spia rossa di controllo del riscaldamento ⓲ si accende.
3) Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.

A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Riscaldamento dopo un periodo di inutilizzo prolungato

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

1) Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua ❶ .
2) Collocare il filtro per espresso grande ⓫ o piccolo ❿ nel portafiltro ⓬.
3) Inserire il portafiltro ⓬ nell'apparecchio, collocandolo prima sulla marcatura "INSERT" dell'apparecchio e quindi ruotando in senso antiorario, fino a raggiungere la marcatura "LOCK" dell'apparecchio.
4) Collocare una tazza sotto il portafiltro ⓬.
5) Ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotare fino all'arresto in direzione " - ").
6) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.
7) La spia rossa di controllo del riscaldamento ⓲ si accende.
8) Spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "☕". La pompa comincerà a far circolare l'acqua nell'apparecchio. Non appena l'acqua esce dalle aperture del portafiltro, riportare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "-W-".
9) Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "☕". Fare scorrere l'acqua per 1 minuto. Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. Per farlo, interrompere brevemente la procedura.
10) Dopo circa 1 minuto, ruotare l'interruttore rotante di funzione nella posizione originaria „-W-“.
11) Attendere fino alla riaccensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Preparazione dell'espresso

AVVERTENZA

► Se prima di preparare l'espresso si è già utilizzato vapore dalla macchina, consigliamo di fare fuoriuscire dell'acqua bollente dalla macchina prima della preparazione dell'espresso. in caso contrario, l'espresso potrebbe avere sapore di bruciato. Collocare una tazza vuota sotto lo schiumatore per il latte ⓰. Ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "+". Ruotare l'interruttore di funzione ❺ in posizione „ “, per consentire la fuoriuscita di acqua bollente dall'ugello. Attendere qualche secondo prima di ruotare l'interruttore di funzione ❺ nuovamente in posizione "". Richiudere quindi nuovamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotandolo in direzione "-").

AVVERTENZA

► Assicurarsi sempre che il filtro per espresso ❿ ⓫ sia pulito e libero da resti di polvere di miscela per espresso.

1) Se l'apparecchio è riscaldato:
   per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo ❿ nel portafiltro ⓬.
   per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande ⓫ nel portafiltro ⓬.
2) Riempire il filtro per espresso piccolo ❿ fino alla marcatura Max con miscela per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di polvere o a un misurino ❾ raso di caffè.
   oppure...
   Riempire il filtro per espresso grande ⓫ fino alla marcatura Max con miscela per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di polvere, ovvero due misurini ❾ rasi di caffè.
3) Pressare la polvere per espresso con l’ausilio del pressino sull’apparecchio ❻. Se necessario, inserire altra miscela di caffè, fino a riempire il filtro per espresso ❿ ⓫ fino alla marcatura Max. Comprimere nuovamente la miscela per espresso.

AVVERTENZA

► La compressione della polvere per espresso è un procedimento essenziale per la preparazione di un espresso. Se la polvere di miscela per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la polvere di miscela per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.

4) Inserire il portafiltro ⓬ nell'apparecchio, collocandolo prima sulla marcatura "INSERT" dell'apparecchio e quindi ruotando in senso antiorario, fino a raggiungere la marcatura "LOCK" dell'apparecchio.

5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso.

6) Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione „☕". L'espresso scorrerà nella tazza(e).

⚠ AVVISO

Non rimuovere mai il portafiltro ⓬ durante la fuoriuscita dell'espresso!

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

► Assicurarsi sempre che l'interruttore rotante di funzione ❺ sia posizionato su "-ᴡ-", prima di rimuovere il portafiltro ⓬.

AVVERTENZA

► Questo apparecchio è dotato di funzione di prebollitura. Ciò significa che l'acqua bollente sosta per breve tempo nel portafiltro prima di essere spinta attraverso la miscela per l'espresso. In tal modo si migliora l'aroma dell'espresso.

7) Se la tazza(e) è riempita fino alla quantità desiderata (circa 20 ml), ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ nuovamente in posizione "-ᴡ-".

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

8) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

9) Rimuovere dopo ogni uso la polvere per espresso dal filtro per espresso ❿ ⓫. Rimuovere il portafiltro ⓬ dall'apparecchio. Aprire verso l'alto il bloccafiltro ⓭, in modo che il filtro per espresso ❿ ⓫ non cada dal portafiltro ⓬. Svuotare quindi il filtro per espresso ❿ ⓫. Smaltire la miscela per espresso o le compresse espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

AVVERTENZA

► Pulire l'area di emissione dell'acqua bollente ⓯ sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

AVVERTENZA

► Svuotare regolarmente la vaschetta raccogligocce ⓮, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante rosso nell'intaglio ❼ della griglia di gocciolamento ❽.

AVVERTENZA

► Per la preparazione dell'espresso si possono utilizzare anche le apposite cialde. Utilizzare solo le cialde conformi allo standard ESE. Lo standard ESE è un sistema di produzione delle cialde per espresso utilizzato dai produttori più importanti, che consente la preparazione semplice e pulita dell'espresso.

Preparazione del cappuccino

⚠ AVVISO

Usare cautela nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!

Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

► Premere sempre lentamente l'interruttore per la regolazione del vapore ❷.

1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.
2) Assicurarsi che l'interruttore di regolazione del vapore ❷ sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione " - ").
3) Spingere di lato lo schiumatore per il latte ⓰ di lato. Afferrarlo solo dalla maniglia ⓱.
4) Spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "♨". Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.
5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⓰. Ruotare lentamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "+". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.

6) Se esce solo vapore dall'ugello, ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "-", fino a quando non fuoriesce alcun vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.

7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l’ugello dello schiumatore per il latte ⓰ nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.

8) Ruotare lentamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "+".

9) Ruotare il contenitore della schiuma, mantenendo nel contempo la punta dell'ugello appena sotto la superficie del latte, a una profondità sufficiente a impedire di spruzzare il latte in tutte le direzioni, e non eccessiva, per consentire di ottenere una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.

10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.

11) Immergere quindi completamente l’ugello e chiudere leggermente l’interruttore di regolazione del vapore ❷ in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l’ugello.

12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere l’interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotandolo fino all’arresto in direzione “ - “).

13) Estrarre prima l'ugello dal latte.

14) Impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "-/\/\-".

AVVERTENZA

► Per la preparazione del cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle usate per l'espresso, visto che sarà necessario aggiungere il latte con la schiuma.

15) Per la preparazione del cappuccino procedere esattamente come si farebbe per preparare un espresso (v. capitolo "Preparazione dell'espresso"/il riscaldamento non è più necessario). Fare scorrere l'acqua per un tempo doppio rispetto all'espresso (circa 40 ml).

16) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l’apparecchio si spegne automaticamente.

17) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

AVVERTENZA

► Con lo schiumatore per il latte ⓰ è possibile riscaldare anche altri liquidi come cioccolata o tè.

AVVERTENZA

► Pulire lo schiumatore per il latte ⓰ sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Consigli per la schiuma del latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato o magro non brucia facilmente quanto il latte intero, ma a causa dell'inferiore contenuto di grassi è possibile che non formi una schiuma molto ricca. Utilizzare possibilmente un latte con il 3,5% o 1,5% di grasso.
- Il latte molto freddo produce più schiuma del latte meno freddo.
- Non cercare di produrre schiuma dallo stesso latte una seconda volta, poiché ciò provocherebbe la bruciatura del latte.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende verso il basso. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Produzione di acqua bollente

1) Se l'apparecchio è riscaldato:
2) Collocare una tazza sotto lo schiumatore per il latte ⓰.
3) Quando si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in posizione "+".
4) Impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "". L'acqua bollente fuoriesce dall'ugello.
5) Se si desidera interrompere la fuoriuscita dell'acqua bollente, chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotare in direzione " - " fino all'arresto) e impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "".
6) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scossa elettrica!
- Fare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

Pulizia dello schiumatore per il latte

ATTENZIONE - RISCHIO DI DANNI MATERIALI

- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, aggressivi o chimici per la pulizia dell'apparecchio. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.

1) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⓰.
2) Spostare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ direttamente dopo l'uso su " + " e fare uscire del vapore per qualche secondo .
3) Chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotare fino all'arresto in direzione " - "), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.
4) Fare raffreddare l'ugello.
5) Rimuovere l'ugello e pulirlo accuratamente in acqua calda.
6) Controllare che il forellino dell'ugello non sia otturato e se necessario ripulirlo con un ago.
7) Pulire il tubo di fuoriuscita del vapore dello schiumatore per il latte ⓰ con un panno pulito.
8) Reinserire l'ugello sul tubo di fuoriuscita del vapore.

Pulizia dell’area di fuoriuscita dell’acqua bollente

Pulire l’area di fuoriuscita dell’acqua bollente ⓯ dopo l’uso.

1) Dopo aver eseguito la preparazione di espresso/cappuccino e aver rimosso il portafiltro ⓬, pulire tutta l’area di fuoriuscita dell’acqua bollente ⓯ con un panno umido, in modo da eliminare i resti di miscela.
2) Collocare quindi una tazza vuota sotto l’area di fuoriuscita dell’acqua bollente ⓯ e ruotare l’interruttore di funzione ❺ in posizione “ ”. L’acqua uscirà dall’area di fuoriuscita dell’acqua bollente ⓯ e rimuoverà gli ultimi resti di miscela. In tal caso l’acqua potrebbe spruzzare un poco.
3) Dopo circa 20 secondi, riportare l’interruttore di funzione ❺ in posizione “ ” e spegnere l’apparecchio dall’interruttore On/Off ❸.

Pulizia degli accessori

1) Pulire il portafiltro ⓬, i due filtri per espresso ❿ ⓫, il serbatoio dell’acqua ❶, il misurino ❾ e la griglia di gocciolamento ❽ in acqua calda.

AVVERTENZA

► Se si versano dei detergenti nell'acqua, potrebbe darsi che ne venga influenzato il sapore dell'espresso. Se lo sporco si riesce a rimuovere solo con l'ausilio di detergenti, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

2) Asciugare tutte le parti.

3) La vaschetta di raccolta delle gocce ⓮ è idonea al lavaggio in lavastoviglie.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detergente sul panno.

Decalcificazione dell'apparecchio

Decalcificare regolarmente l'apparecchio. È necessario decalcificare l'apparecchio dopo circa 200 procedimenti di preparazione dell'espresso. Questo valore potrebbe cambiare a seconda del grado di durezza dell'acqua della propria zona di residenza.

Per la decalcificazione, utilizzare i prodotti normalmente presenti in commercio destinati all'uso con le macchine per espresso. Procedere come descritto nel manuale di istruzioni riportato sul prodotto.

Se non si possiede un decalcificante, si può in alternativa procedere come segue:

1) Riempire il serbatoio dell'acqua ❶ fino alla marcatura MAX.
2) Sciogliere 2 cucchiai (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in drogheria o farmacia).
3) Inserire il serbatoio dell'acqua ❶ nell'apparecchio.
4) Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore On/Off ❸. L'interruttore rotante di funzione ❺ deve trovarsi in posizione "-W-". L'interruttore di regolazione del vapore ❷ è chiuso.
5) Inserire il portafiltro ⓬ senza polvere per espresso nell'apparecchio e collocare una tazza sotto il portafiltro ⓬. Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹,
ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione „ ".
6) Fare scorrere circa 2 tazze (tazze di caffè) di acqua e quindi interrompere il procedimento.
7) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⓰.
8) Impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "" e attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹. Ruotare lentamente l'interruttore per la regolazione del vapore ❷ su "+". Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 2 minuti.
9) Dopo 2 minuti, chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷, spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ su "-W-" e spegnere l'apparecchio.
10) Fare agire il decalcificante per circa 15 minuti.
11) Ripetere i passaggi 4 - 10 per tre volte.
12) Impostare quindi l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "" e fare scorrere l'acqua fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua ❶.
13) Risciacquare il serbatoio dell'acqua ❶ con acqua pulita e riempirlo di acqua pulita fino alla marcatura Max.
14) Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "".
15) Fare scorrere l'acqua.
16) Ripetere i passaggi 13 - 15 per tre volte.
17) Versare ancora una volta acqua nel serbatoio dell'acqua ❶ .
18) Spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "".
19) Collocare un recipiente sotto lo schiumatore per il latte ⓰ e spostare lentamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ su "+" , fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.
20) Dopo circa 1 minuto chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷, spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ su "-W-" e spegnere l'apparecchio.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Guasti e possibili rimedi

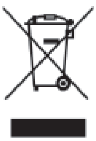
IT
MT

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non esce più	• La polvere di caffè per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	• Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la polvere di caffè, o sostituendola completamente.
	• Il serbatoio dell'acqua ❶ è privo d'acqua.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua ❶.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro ⓬.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro ⓬ invece di colare attraverso le aperture.	• Il portafiltro ⓬ non è stato inserito correttamente.	• Inserire correttamente il portafiltro ⓬.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro ⓬.
	• Sul margine del portafiltro ⓬ si trovano resti di polvere di caffè.	• Rimuovere i resti di polvere di caffè dai margini del portafiltro ⓬.
L'espresso è freddo.	• L'apparecchio non è stato preriscaldato.	• Preriscaldare l'apparecchio.
	• La spia verde di controllo del riscaldamento ❹ non si è ancora accesa.	• Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.
	• Le tazze non sono state preriscaldate.	• Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	• Il serbatoio dell'acqua ❶ è vuoto.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua ❶.
	• Il serbatoio dell'acqua ❶ non è stato inserito correttamente, perciò l'acqua non riesce ad arrivare nell'apparecchio.	• Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua ❶.

La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro ⓬)	• La polvere di caffè è troppo scarsa.	• Utilizzare una maggiore quantità di polvere di caffè.
	• La polvere di caffè è macinata troppo grossolanamente.	• Utilizzare solo polvere per caffè speciale per la preparazione dell'espresso.
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro ⓬)	• La polvere di caffè è eccessiva.	• Utilizzare una minore quantità di polvere di caffè.
	• La polvere di caffè è macinata troppo finemente o è inumidita.	• Utilizzare solo polvere per caffè speciale per la preparazione dell'espresso.
	• Il filtro è otturato.	• Pulire il filtro.
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Lo schiumatore per il latte ⓰ è sporco.	• Pulire lo schiumatore per il latte ⓰.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2002/96/ EC-RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonica con il centro assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

► La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, a parti soggette a usura o a parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 66926

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 66926

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Índice

PT

Introdução

Prefácio

Estimado(a) Cliente,

Ao adquirir este aparelho optou por um produto de qualidade da **SilverCrest** que corresponde aos mais modernos padrões de desenvolvimento em termos de tecnologia e funcionalidade.

Leia as informações presentes neste manual de instruções de modo a familiarizar-se rapidamente com o aparelho e poder utilizar todas as suas funções.

Esperamos que tire o melhor proveito deste produto.

Informações acerca deste manual de instruções

Este manual de instruções é parte integrante da máquina de café expresso SEM 1100 A2 (designada daqui em diante como aparelho) e fornece-lhe indicações importantes acerca de uma utilização correcta, da segurança, e da utilização do aparelho.

O manual de instruções deve estar sempre nas imediações do aparelho. Este deve ser lido e utilizado por todas as pessoas encarregues da utilização do aparelho.

Conserve o manual de instruções e entregue-o a terceiros juntamente com o aparelho.

Direitos de autor

Limitação da responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativos ao funcionamento correspondem à mais recente versão no momento da impressão e foram elaborados de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos a dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

⚠ AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Se esta situação não for evitada, existe perigo de ferimentos.

► Siga as indicações neste aviso a fim de evitar ferimentos.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo indica a possibilidade de danos materiais.

Se esta situação não for evitada, existe perigo de danos materiais.

► Siga as indicações neste aviso a fim de evitar danos materiais.

NOTA

► A nota fornece informações adicionais para facilitar o manuseamento do aparelho.

Utilização correcta

Este aparelho destina-se apenas à preparação de expressos/cappuccinos e ao aquecimento de água. Destina-se exclusivamente à utilização doméstica. Não o utilize para fins industriais.

Qualquer utilização para além da descrita é considerada indevida.

⚠ **AVISO**

Perigo devido a uma utilização indevida!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização indevida e/ou inadequada do aparelho.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Estão excluídos quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização indevida.

O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

Segurança

No capítulo "Indicações de segurança" são-lhe fornecidas importantes indicações de segurança acerca do manuseamento do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança em vigor. Porém, uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos e danos materiais.

Indicações de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, tenha em consideração as seguintes indicações de segurança:

⚠ **AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!**

- Antes da utilização, verifique o aparelho quanto a danos exteriores visíveis. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou sujeito a uma queda.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao serviço de assistência técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigo considerável para o utilizador. Adicionalmente, perderá o direito à garantia.
- Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque eléctrico!
- Nunca segure o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- As fichas de rede ou cabos de alimentação danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos especializados autorizados ou pela assistência técnica para evitar perigos.
- Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Certifique-se de que não entra em contacto com este! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- Os componentes avariados deve ser substituídos apenas por peças de reposição originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Proteja o aparelho da humidade e da infiltração de líquidos.
- Proteja o aparelho de embates, humidade, pó, químicos, fortes oscilações de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!
- Retire sempre a ficha de rede da tomada; nunca puxe pelo cabo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize temporizadores externos ou telecomandos independentes para comandar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho em espaços com temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C. Em caso de congelamento da água na canalização ou no depósito de água, o aparelho pode ser danificado.
- Nunca utilize o aparelho ao ar livre. Este aparelho destina-se apenas ao uso em espaços interiores.

NOTA

► A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efectuada apenas pelo serviço de assistência técnica do fabricante, caso contrário perderá o direito à garantia sobre danos posteriores.

Material fornecido / Inspecção de transporte

⚠ **AVISO**

Perigo de asfixia!

► Os materiais da embalagem não devem ser utilizados como brinquedos. Existe perigo de asfixia.

PT

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- máquina de café expresso
- suporte do filtro
- filtro de café grande
- filtro de café pequeno
- Colher de medição
- manual de instruções

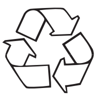
NOTA

► Verifique o material fornecido quanto à sua integridade e danos visíveis.

► Caso o material fornecido esteja incompleto ou apresente danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser separados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Elementos de comando

1 Depósito de água
2 Botão de regulação do vapor
3 Interruptor para ligar/desligar
4 Luz piloto de aquecimento verde
5 Selector rotativo de função
6 Dispositivo compressor
7 Entalhe para o dispositivo flutuante vermelho
8 Grelha para salpicos
9 Colher de medição
10 Filtro de café pequeno
11 Filtro de café grande
12 Suporte do filtro
13 Dispositivo de bloqueio do filtro
14 Recipiente de recolha de salpicos
15 Jacto de água quente
16 Batedor de leite
17 Pega
18 Luz piloto de aquecimento vermelha

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potência nominal	1100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
Depósito de água (máx.)	1,5 litros
Consumo de energia no estado de prontidão até à desactivação automática	aprox. 31,3 Wh
Consumo de energia no estado desligado	0 Wh

Primeira colocação em funcionamento

1) Limpe o suporte do filtro ⓬, a colher de medida ❾, os filtros de café ❿ ⓫, a grelha para salpicos ❽ e o depósito de água ❶, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
2) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível.
3) Coloque a grelha para salpicos ❽ de modo que o dispositivo flutuante vermelho possa sobressair do entalhe ❼ na grelha para salpicos ❽.
4) Insira a ficha de rede numa tomada.
5) Antes da primeira utilização proceda do seguinte modo para limpar as tubagens internas:
6) Deixe que o aparelho seja percorrido por água suficiente para aprox. 5 chávenas de café. Consulte a este respeito o capítulo "Utilização".
7) Crie vapor durante aprox. 30 segundos. Consulte a este respeito o capítulo "Utilização".

NOTA

► Na primeira utilização pode acontecer que a bomba já funcione audivelmente, gerando ruídos, contudo ainda não saia água do aparelho. Neste caso, rode o botão de regulação do vapor ❷ na direcção “+”, de forma que o ar possa escapar das tubagens do aparelho (o interruptor rotativo da função ❺ encontra-se na posição „ “). Após cerca de 20 segundos, o ar é totalmente expelido, os ruídos desaparecem e a água sai do aparelho

Utilização

Abastecimento do depósito de água

NOTA

► Utilize exclusivamente água canalizada fresca para a preparação de expressos/cappuccinos.

1) Retire o depósito de água ❶ para cima, abra a tampa e abasteça-o com água:
   Abasteça o depósito de água pelo menos até à marcação Min.
   Nunca o encha além da marcação Max.
2) Insira novamente o depósito de água ❶ no aparelho de modo que este seja conduzido para baixo sobre as calhas e assente correctamente.

- Também pode abastecer o depósito de água ❶ sem o retirar do aparelho. Para isso, abra simplesmente a tampa do depósito de água e abasteça-o de água com uma garrafa ou semelhante. Ao fazê-lo, certifique-se de que não há qualquer infiltração de água junto do depósito de água ❶.

Aquecimento antes de cada utilização

O aparelho deve aquecer antes que possa preparar um expresso ou cappuccino.

1) Ligue o aparelho no interruptor para ligar/desligar ❸. O selector rotativo da função ❺ encontra-se na posição "-∿∿-".
2) A luz piloto de aquecimento vermelha ⓲ acende-se.
3) Aguarde até que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda.

Agora pode preparar um expresso/cappuccino.

Aquecimento após um período de imobilização prolongado

Caso não tenha utilizado o aparelho durante um período de tempo prolongado, proceda do seguinte modo para o aquecer:

1) Encha o depósito ❶ com água.
2) Coloque o filtro de café grande ⓫ ou pequeno ❿ no suporte do filtro ⓬.
3) Coloque o suporte do filtro ⓬ no aparelho, inserindo-o na marcação "INSERT" do aparelho e, de seguida, rodando-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até à marcação "LOCK" do aparelho.
4) Coloque uma chávena sob o suporte do filtro ⓬.
5) Desligue o botão de regulação do vapor ❷ (rodar no sentido do “ - “) até ao encosto.
6) Ligue o aparelho no interruptor para ligar/desligar ❸.
7) A luz piloto de aquecimento vermelha ⓲ acende-se.
8) Rode o selector rotativo de função ❺ para a posição "☕". A bomba começa a bombear água para o aparelho. Logo que saia água pelos orifícios do suporte do filtro, rode novamente o selector rotativo de função ❺ para a posição "-∿∿-".
9) Logo que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda, rode o selector rotativo de função ❺ para a posição "☕". Deixe a água percorrer o aparelho durante aprox. 1 minuto. Pode ser que entretanto necessite de esvaziar a chávena. Para isso, interrompa o processo por breves instantes.
10) Após aprox. 1 minuto, rode o selector rotativo de função novamente para a posição "-∿∿-".
11) Aguarde até que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda novamente. O aquecimento está concluído. Agora pode preparar um expresso.

Preparação de expressos

NOTA

- ► Caso, antes da preparação de expressos, tenha retirado vapor quente da máquina, recomendamos-lhe que retire um pouco de água quente antes da preparação de expressos. Caso contrário, pode acontecer que o expresso tenha sabor a queimado. Coloque uma chávena vazia sob o batedor de leite ⓰. Rode o botão de regulação do vapor ❷ no sentido do "+". Rode o selector rotativo de função ❺ para a posição "" de modo que a água quente seja expelida do bocal. Aguarde alguns segundos, antes de rodar o selector rotativo de função ❺ novamente para a posição "". Feche então novamente o botão de regulação do vapor ❷ (no sentido do "-").

NOTA

- ► Assegure-se sempre de que o filtro de café ❿ ⓫ está limpo e livre de resíduos de café em pó.

1) Quando o aparelho estiver quente:
Para preparar um expresso, coloque o filtro de café pequeno ❿ no suporte do filtro ⓬.
Para preparar dois expressos, coloque o filtro de café grande ⓫ no suporte do filtro ⓬.
2) Encha o filtro de café pequeno ❿ até à marcação Max com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7 g de pó ou uma colher de medida ❾ rasa.
ou...
Encha o filtro de café grande ⓫ até à marcação Max com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7 g + 7 g de pó ou duas colheres de medida ❾ rasas.
3) Comprima o café em pó com o auxílio do dispositivo compressor do aparelho ❻. De seguida, coloque, se necessário, mais café em pó de modo que o filtro de café ❿ ⓫ fique cheio até à marcação Max. Comprima o café em pó novamente de seguida.

NOTA

- ► A compressão do café em pó é um processo importante na preparação de um expresso. Caso o café em pó seja demasiado comprimido, o expresso sairá lentamente e produzirá mais espuma. Caso o café em pó não seja muito comprimido, o expresso sairá rapidamente e formar-se-á pouca espuma.

4) Coloque o suporte do filtro ⓬ no aparelho, inserindo-o na marcação "INSERT" do aparelho e, de seguida, rodando-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até à marcação "LOCK" do aparelho.

5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do suporte do filtro. Recomendamos que escalde as chávenas previamente para que o expresso não arrefeça tão rapidamente.

6) Quando a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acender, poderá então rodar o selector rotativo da função ❺ para a posição "". O expresso corre para a(s) chávena(s).

⚠ AVISO

Nunca retire o suporte do filtro ⓬ durante a saída do expresso!

Os salpicos do expresso quente podem provocar ferimentos!

► Assegure-se sempre de que o selector rotativo da função ❺ se encontra em "" antes de remover o suporte do filtro ⓬.

NOTA

► Este aparelho está equipado com uma função de pré-fervura. Isto significa que, antes de passar pelo pó para expresso, a água quente permanece um breve período de tempo no porta-filtro. Assim é refinado o aroma do expresso.

7) Quando a(s) chávena(s) estiverem cheias até à quantidade pretendida (aprox. 20 ml), rode o selector rotativo da função ❺ novamente para a posição "".

Agora pode beber o expresso.

8) Desligue o aparelho no interruptor de ligar/desligar ❸.

NOTA

► Após 3 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

9) Após cada utilização, remova o café em pó do filtro de café ❿ ⓫. Retire o suporte do filtro ⓬ do aparelho. Abra o dispositivo de bloqueio ⓭, de modo que o filtro de café ❿ ⓫ não possa cair do suporte do filtro ⓬. Esvazie então o filtro de café ❿ ⓫. Elimine o pó para expresso ou a cápsula sempre de forma ambientalmente correcta, por exemplo no lixo biodegradável.

NOTA

► Limpe o jacto de água quente ⓯ impreterivelmente após cada utilização. Para isso, leia o capítulo "Limpeza e conservação".

PT

NOTA

- Esvazie regularmente o recipiente de recolha de salpicos ⓮ ou o mais tardar quando o dispositivo flutuante vermelho estiver visível no entalhe ❼ da grelha para salpicos ❽.

NOTA

- Também pode utilizar pastilhas de expresso para a preparação do mesmo. Utilize apenas pastilhas de expresso em conformidade com o padrão ESE. O padrão ESE refere-se a um sistema implementado por fabricantes líder de pastilhas de expresso que torna a preparação de expressos mais simples e limpa.

Preparação de cappuccinos

⚠ **AVISO**

Seja cauteloso no manuseamento do vapor para formação de espuma de leite!

O vapor quente ou salpicos quentes provocam ferimentos!

- Utilize o botão de regulação do vapor ❷ sempre lentamente.

1) Encha um terço de um recipiente próprio (de preferência em aço inoxidável) com leite frio.
2) Assegure-se de que o botão de regulação do vapor ❷ se encontra desligado (rode-o no sentido do " - " até ao encosto).
3) Desloque o batedor de leite ⓰ para o lado. Segure-o apenas pela pega ⓱.
4) Rode o selector rotativo de função ❺ para a posição "♨". Aguarde até que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda.
5) Coloque um recipiente vazio sob o batedor de leite ⓰. Rode lentamente o botão de regulação do vapor ❷ no sentido do "+". Será expelida pelo bocal água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos.

6) Caso continue a sair apenas vapor do bocal, rode o botão de regulação do vapor ❷ no sentido do "-" até que não saia mais vapor do bocal. Despeje a água do recipiente.

7) Segure agora o recipiente de medição a temperatura do leite e introduza o bocal do batedor de leite ⓰ ligeiramente no leite, mantendo o recipiente um pouco inclinado.

8) Rode lentamente o botão de regulação do vapor ❷ no sentido do "+".

9) Efectue movimentos circulares com o recipiente, mantendo a ponta do bocal um pouco abaixo da superfície do leite: com profundidade suficiente para que o leite não salpique em todas as direcções, mas suficientemente à superfície para que se forme uma espuma espessa. Se o fizer correctamente, ouvir-se-á um zunido grave.

10) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima "camada" de espuma e evitar queimar a espuma.

11) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o botão de regulação do vapor ❷ de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.

12) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o botão de regulação do vapor ❷ (rodar na direcção “ - “ até encostar).

13) Só então poderá retirar o bocal do leite.

14) Coloque o selector rotativo da função ❺ para a posição "-ᐱᐱ-".

NOTA

► Utilize sempre chávenas maiores para a preparação de cappuccino do que as utilizadas para expressos, visto que é adicionado ainda leite com espuma.

15) Para a preparação do cappuccino proceda do mesmo modo que para a preparação de expressos (ver capítulo "Preparação de expressos"/o aquecimento já não é necessário). Deixe passar apenas aprox. o dobro da água de um expresso (aprox. 40 ml).

16) Desligue o aparelho com o interruptor para ligar/desligar ❸.

NOTA

► Após 3 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

17) Adicione então o leite com espuma no expresso previamente preparado. E o cappuccino está pronto. Poderá adicionar açúcar a gosto ou polvilhá-lo com cacau em pó.

NOTA

► Com o batedor de leite ⓰ também pode aquecer outros líquidos, tais como chocolate quente ou chá.

NOTA

► Limpe o batedor de leite ⓰ sempre após cada utilização. Para isso, leia o capítulo "Limpeza e conservação".

Dicas para a espuma do leite

- Qualquer tipo de leite pode, por princípio, ser submetido a este processo, mesmo leite de soja e leite de arroz. Alguns tipos de leite, no entanto, podem formar espuma apenas sob certas restrições.
- O leite magro não ferve tão facilmente quanto o leite gordo, portanto em caso de teor de gordura demasiado reduzido, existe o risco de o leite não formar espuma. Por isso, utilize se possível um leite com 3,5% ou 1,5% de gordura.
- Leite bem arrefecido forma melhor espuma do que leite menos frio.
- Não forme espuma uma segunda vez, pois, caso contrário, este queima.
- Reserve o leite com espuma durante aprox. 30 segundos, antes de o adicionar ao expresso. Deste modo, formam-se bolhas maiores e o leite ainda líquido assenta no fundo. Poderá então adicionar a espuma ao expresso.

Aquecimento de água

1) Quando o aparelho estiver quente:
2) Coloque uma chávena sob o batedor de leite ⓰.
3) Quando a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acender, rode o botão de regulação do vapor ❷ no sentido do " + ".
4) Coloque o selector rotativo da função ❺ para a posição "". Será expelida água quente do bocal.
5) Caso pretenda interromper a saída de água quente, desligue o botão de regulação do vapor ❷ (rode no sentido do " - " até ao encosto) e coloque o selector rotativo da função ❺ na posição "".
6) Desligue o aparelho com o interruptor para ligar/desligar ❸.

NOTA

► Após 3 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

Limpeza e conservação

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha de rede da tomada. Perigo de choque eléctrico!
- Deixe sempre o aparelho arrefecer, antes de o limpar. Perigo de queimaduras!
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Perigo de choque eléctrico!

Limpeza do batedor de leite

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos para a limpeza do aparelho. Estes danificam a superfície do aparelho.

1) Coloque um recipiente vazio sob o espumador de leite ⓰.
2) Rode o botão de regulação do vapor ❷ para " + " imediatamente após a utilização e deixe o vapor ser expelido durante alguns segundos.
3) Desligue o botão de regulação do vapor ❷ (rode no sentido do " - " até ao encosto), desligue o aparelho e desligue a ficha de rede.
4) Deixe o bocal arrefecer.
5) Retire o bocal e limpe-o cuidadosamente em água quente.
6) Verifique se o pequeno orifício do bocal está obstruído e limpe-o, se necessário, com uma agulha.
7) Limpe o tubo de saída de vapor do batedor de leite ⓰ com um pano húmido.
8) Insira novamente o bocal no tubo de saída do vapor.

Limpar jacto de água quente

Limpe o jacto de água quente ⓯ após cada utilização:

1) Depois de ter preparado o expresso/cappuccino e retirado o suporte do filtro ⓬, limpe toda a área do jacto de água quente ⓯ com um pano húmido de modo a que todos os resíduos de café em pó sejam removidos.
2) Coloque então uma chávena vazia sob o jacto de água quente ⓯ e rode o selector rotativo de função ❺ para a posição “ ”. É expelida água pelo jacto de água quente ⓯ e esta remove os últimos resíduos de café em pó. A água poderá salpicar um pouco.
3) Após aprox. 20 segundos, coloque o selector rotativo de função ❺ novamente na posição “ ” e desligue o aparelho no interruptor para ligar/desligar ❸.

Limpeza dos acessórios

1) Limpe o porta-filtro ⓬, os dois filtros de expresso ❿ ⓫, o depósito de água ❶, a colher de medição ❾ e a grelha de gotejamento ❽ com água quente.

NOTA

► Caso adicione detergentes à água, é possível que o sabor do expresso seja afectado. Caso a sujidade só possa ser removida com detergentes, enxagúe sempre as peças com água limpa abundante de seguida.

2) Seque todas as peças.

3) O recipiente de recolha de salpicos ⓮ pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente no pano.

Descalcificação do aparelho

Descalcifique o aparelho regularmente. Após aprox. 200 expressos, o aparelho deve ser descalcificado. Este valor pode divergir em função do grau de dureza da água na sua região.

Utilize um produto anti-calcário convencional para descalcificar máquinas de café expresso.Proceda tal como descrito no manual de instruções do produto anti-calcário.

Caso não tenha um produto anti-calcário, pode proceder do seguinte modo:

1) Encha o depósito de água ❶ até à marcação Max.

2) Dissolva aí 2 colheres (aprox. 30 gramas) de sumo de limão (disponível em drogarias).

3) Coloque o depósito de água ❶ dentro do aparelho.

4) Ligue o aparelho no interruptor para ligar/desligar ❸. O selector rotativo da função ❺ deve encontrar-se na posição "-W-". O botão de regulação do vapor ❷ está fechado.

5) Coloque o suporte do filtro ⓬ sem café em pó no aparelho e coloque uma chávena sob o suporte do filtro ⓬. Logo que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda, rode o selector rotativo da função ❺ para a posição " ".
6) Deixe passar aprox. 2 chávenas (taças de café) de água e interrompa o processo.
7) Coloque um recipiente sob o batedor de leite ⓰.
8) Coloque o selector rotativo da função ❺ na posição "" e aguarde até que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda. Rode lentamente o botão de regulação do vapor ❷ para " + ". Deixe o aparelho criar vapor durante aprox. 2 minutos.
9) Após 2 minutos, rode o botão de regulação do vapor ❷, coloque o selector rotativo da função ❺ em "" e desligue o aparelho.
10) Deixe o produto anti-calcário actuar durante aprox. 15 minutos.
11) Repita os passos 4 a 10 três vezes.
12) De seguida, coloque o selector rotativo da função ❺ na posição "" e deixe a água percorrer o aparelho até que o depósito de água ❶ esteja vazio.
13) Enxagúe o depósito de água ❶ com água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
14) Coloque o selector rotativo da função ❺ na posição "" logo que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda.
15) Deixe passar a água.
16) Repita os passos 13 a 15 três vezes.
17) Encha novamente o depósito de água ❶ com água.
18) Rode o selector rotativo de função ❺ para a posição "".
19) Coloque um recipiente sob o batedor de leite ⓰ e rode lentamente o botão de regulação do vapor ❷ para " + " logo que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda.
20) Após aprox. 1 minuto, desligue o botão de regulação do vapor ❷, coloque o selector rotativo da função ❺ em "" e desligue o aparelho.

NOTA

► Após 3 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

PT

PT

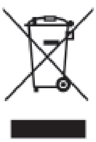
Resolução de erros

Erro	Causa	Resolução
O expresso já não sai	• O café em pó está demasiado húmido e/ou demasiado comprimido.	• Preparar novamente o expresso, sem comprimir tanto o café em pó ou substitui-lo totalmente.
	• Sem água no depósito de água ❶.	• Encher o depósito de água ❶ com água.
	• Os orifícios das aberturas do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro ⓬.
O expresso salpica por fora dos rebordos do suporte do filtro ⓬ em vez de sair pelos orifícios.	• O suporte do filtro ⓬ não foi correctamente colocado.	• Colocar correctamente o suporte do filtro ⓬.
	• Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	• Limpar o suporte do filtro ⓬.
	• Encontram-se resíduos de café em pó no rebordo do suporte do filtro ⓬.	• Limpar o rebordo do suporte do filtro ⓬ de resíduos de café em pó.
O expresso está frio.	• O aparelho não foi pré-aquecido.	• Pré-aquecer o aparelho.
	• A luz piloto de aquecimento verde ❹ ainda não se acendeu.	• Aguarde até que a luz piloto de aquecimento verde ❹ se acenda.
	• As chávenas não foram escaldadas.	• Escaldar as chávenas.
Funcionamento ruidoso da bomba.	• O depósito de água ❶ está vazio.	• Encher o depósito de água ❶ com água.
	• O depósito de água ❶ não foi correctamente colocado de modo a que água não se infiltrasse no aparelho.	• Colocar correctamente o depósito de água ❶.

A espuma está demasiado clara (o expresso sai rapidamente do suporte do filtro ⑫)	• Quantidade insuficiente de café em pó.	• Utilizar mais café em pó.
	• A moagem do café em pó é demasiado grossa.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
A espuma está demasiado escura (o expresso sai lentamente do suporte do filtro ⑫)	• Quantidade excessiva de café em pó.	• Utilizar menos café em pó.
	• A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	• Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
	• O filtro está obstruído.	• Limpar o filtro.
O leite não cria espuma.	• O leite não está suficientemente frio.	• Utilize leite do frigorífico.
	• O batedor de leite ⑯ está sujo.	• Limpe o batedor de leite ⑯.

Eliminação

Eliminação do aparelho



Nunca elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum.
Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

► A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico mas não danos de transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptor ou bateria.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorrecta, exercício de força excessiva e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pela prestação de um serviço ao abrigo da mesma. O mesmo se aplica a peças substituídas e reparadas.

Eventuais danos e falhas já presentes no momento da entrega devem ser notificados imediatamente após a desembalagem ou, o mais tardar, dois dias após a data de compra.

Depois de expirada a garantia, as reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 66926

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Index

GB
MT

Introduction

Preface

Dear customer,

with the purchase of this appliance you have decided on a quality product from **SilverCrest,** which, in terms of technology and functionality, meets the most up-to-date development standards.

Read the information included here so that you can quickly familiarize yourself with your appliance and thus make full use of its functions.

We wish you a great deal of enjoyable use.

Information for these operating instructions

These operating instructions are a component of the Espresso Machine SEM 1100 A2 (henceforth designated as the appliance) and they supply you with important information about the intended use, safety, installation and connection as well as operation of the appliance.

The operating instructions must be constantly kept available close to the appliance. They are to be read and applied by every person charged with the operation of the appliance.

Keep these operating instructions and hand them over with the appliance to any future owners.

Copyright

Limited liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized modifications or for using unapproved replacement parts.

Warnings

In the extant operation instructions the following warnings are used:

⚠ **WARNING**

A warning of this risk level signifies a potentially dangerous situation.

If the risk situation is not avoided it can lead to injuries.

► The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning of this risk level signifies potentially property damage.

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

► The directives in this warning are there to avoid property damage.

NOTICE

► A notice signifying additional information that assists in the operation of this appliance.

Intended use

This appliance serves exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and the heating of water. It is intended solely for use in domestic households. Do not use it for commercial applications.

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those detailed here.

⚠ **WARNING**

Risk from unintended use!

Risks can come from the appliance if it is used for unintended purposes and/or other types of use.

► Use this appliance exclusively for its intended purposes.

► Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

Safety

In the chapter "Safety Notices" you will receive important safety information regarding the handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

Safety instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

⚠ **WARNING - RISK OF INJURY!**

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not put into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect repairs can result in significant risks for the user. In addition warranty claims become void.
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of Burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- Connect the appliance only to correctly installed and earthed mains power sockets.

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Compliance with the safety requirements can only be assured by using original replacement parts.
- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Protect the appliance against shock, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and from being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids.
- Always pull the plug from the mains power socket; never pull on the cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0° C. Should the water in the pipes or the water tank freeze, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended only for indoor use.

NOTICE

► A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a cutomer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

Items supplied / Transport inspection

⚠ WARNING

Risk of suffocation!

► Packaging material should not be used as a play thing. There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve carrier
- large espresso sieve
- small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating Instructions

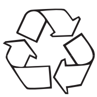
NOTICE

► Check the contents to make sure everything is available and there are no signs of visible damage.

► If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the service hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Operating componentse

❶ Water tank
❷ Steam regulation knob
❸ On/Off switch
❹ Green heating-up control lamp
❺ Rotary switch
❻ Compactor
❼ Recess for the red float
❽ Drip grill
❾ Measuring spoon with compactor
❿ small espresso sieve
⓫ large espresso sieve
⓬ Sieve carrier
⓭ Sieve blocker
⓮ Drip tray
⓯ Hot water shower
⓰ Milk foamer
⓱ Grip
⓲ Red heating-up control lamp

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominal performance	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Water tank (Max)	1.5 Litres
Energy consumption in standby mode until automatic switch-off	approx. 31.3 Wh
Energy consumption in off-mode	0 Wh

Commissioning

1) Clean the sieve holder ⓬, the measuring spoon ❾, the espresso sieve ❿ ⓫, the drip grill ❽ and the water tank ❶ as described in the chapter "Cleaning and Care".
2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
3) Insert the drip grill ❽ so that the red float can protrude through the recess ❼ in the drip grill ❽.
4) Insert the plug into a mains power socket.
5) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
6) Allow sufficient water for about 5 cups of coffee to flow through the appliance. Refer to the chapter "Operation".
7) Let steam generate for about 30 seconds. Refer to the chapter "Operation".

NOTICE

► On the first use it may be that the pump is already audibly working, noises occur, but still no water is coming out of the appliance. In this case, turn the steam control switch ❷ in the direction "+" so that air can escape from the pipelines of the appliance (the function rotary switch ❺ stands at the position „ “). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

Filling the water tank

NOTICE

► Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.

1) Pull the water tank ❶ upward and out, open the lid and fill it with water:
   Fill it with water to at least the Min. marking.
   Never fill it with more water than up to the Max marking.
2) Push the water tank ❶ back into the appliance so that it slides into the appliance on the rails and sits firmly.

■ You can also fill the water tank ❶ without having to remove it from the appliance. Simply open the water tank lid and fill it with water from a bottle etc. Ensure that no water runs beside the water tank ❶.

Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

1) Switch the appliance on with the on/off switch ❸. The rotary switch ❺ is at the position „-W-".
2) The red heating-up control lamp ⓲ glows.
3) Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.

You can now make an espresso / cappuccino.

Heating up after an extended downtime

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

1) Fill the water tank ❶ with water.
2) Place either the large ⓫ or the small espresso sieve ❿ in the sieve carrier ⓬.
3) Insert the sieve carrier ⓬ into the appliance by placing it at the marking "INSERT" and then turning it anticlockwise to the marking "LOCK".
4) Place a cup under the sieve carrier ⓬.
5) Close the steam regulation knob ❷ (turn it as far as it will go in the direction " - ").
6) Switch the appliance on with the on/off switch ❸.
7) The red heating-up control lamp ⓲ glows.
8) Turn the rotary switch ❺ to the position "☕". The pump begins to pump water into the appliance. As soon as water flows from the sieve carrier opening, turn the rotary switch ❺ back to the position "-W-".
9) As soon as the green heating-up control lamp ❹ glows, turn the rotary switch ❺ to the position "☕". Allow the water to flow for about 1 minute. It may be that you need to empty the cup in between. For this, briefly stop the process.
10) After approx. 1 minute turn the rotary switch back to the position "-W-".
11) Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows again. The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Preparing Espresso

NOTICE

► If, before starting to make the espresso, you have taken hot steam from the machine, we recommend you draw a little hot water before commencing with the espresso preparation. If you do not, it may be that the coffee tastes burnt. Hold an empty cup under the milk frother ⓰. Turn the steam control knob ❷ in the direction "+". Turn the function rotary knob ❺ to the position "" so that hot water flows out of the nozzle. Wait a few seconds before turning the function rotary knob ❺ back to to the position "". Then turn the steam control knob ❷ back to closed (in the direction "-").

GB
MT

NOTICE

► Always ensure that the espresso sieve ❿ ⓫ is clean and free of coffee powder residues.

1) When the appliance is heated-up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve ❿ in the sieve carrier ⓬. To prepare two espressos, place the large espresso sieve q in the sieve carrier ⓬.

2) Fill the small espresso sieve ❿ to the max marking with espresso powder. This equates to approx. 7g of powder or a levelled measuring spoon ❾.
or...
Fill the large espresso sieve ⓫ to the max marking with espresso powder. This equates to about 7g + 7g of powder or two levelled measuring spoons ❾.

3) Compress the espresso powder using the tamper on the appliance ❻. Then, if necessary, fill it with more espresso powder, until the espresso sieb ❿ ⓫ is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTICE

► Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and there is more crema. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.

4) Insert the sieve carrier ⓬ into the appliance by placing it at the marking “INSERT” and then turning it anticlockwise to the marking “LOCK”.

5) Place one (or two) cup(s) under the sieve carrier openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly.

6) As soon as the green heating-up control lamp ❹ glows, you can turn the rotary switch ❺ to the position “☕”. The espresso flows into the cup(s).

⚠ WARNING

Never remove the sieve carrier ⓬ during the espresso output!

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!!

► Always ensure that the rotary switch ❺ stands at "⌇" before you remove the sieve carrier ⓬.

NOTICE

► This appliance is fitted with a pre-brew function. This means that the hot water, before it is pressed through the espresso powder, stands for a short time in the filter holder. This refines the aroma of the espresso.

7) When the cup(s) are filled to the desired quantity (about 20 ml), turn the rotary switch ❺ back to the position “⌇”.

You can now drink the espresso.

8) Switch the appliance off with the on/off switch ❸.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

9) After every use remove the espresso powder from the espresso sieve ❿ ⓫. Remove the sieve holder ⓬ from the appliance. Flip the sieve blocker ⓭ upwards so that the espresso sieve ❿ ⓫ cannot fall out of the sieve holder ⓬. Now empty the espresso sieve ❿ ⓫. Always dispose of the espresso powder or espresso pads in an environmentally friendly manner, for example, with the organic waste.

NOTICE

► Absolutely clean the hot water shower ⓯ after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

NOTICE

► Regularly empty the drip tray ⓮, at the latest when the red float in the recess ❼ of the drip grill ❽ is visible.

NOTICE

► You can also use espresso pads for the preparation of espresso. Use only espresso pads that correspond to the ESE standard. The ESE standard is a system accepted by the leading manufacturers of espresso pads, which makes possible the simple and clean preparation of espresso.

Preparing Cappuccino

⚠ **WARNING**

Be careful when working with steam for the milk foam production!

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

► Always operate the steam regulation knob ❷ slowly.

1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to third with cold milk.
2) Ensure that the steam regulation knob ❷ is closed (turn it as far as it will go in the direction "-").
3) Push the milk foamer ⓰ out to the side. Thereby, take hold of it only by the grip ⓱.
4) Turn the rotary switch ❺ to the position "♨". Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.
5) Hold an empty container under the milk frother ⓰. Slowly turn the steam control knob ❷ in the direction "+". Condensed water/spray comes from the nozzle. Thus, the nozzle and the water circulation inside the appliance is cleaned.

6) When only steam comes out of the nozzle, turn the steam control knob ❷ in the direction "-" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
7) Now hold the frothing container in your hand, so as to feel the milk temperature, and guide the nozzle of the milk frother ⓰ lightly into the milk. Thereby, hold the frothing container at a slight angle.
8) Slowly turn the steam control knob ❷ in the direction "+".
9) Rotate the container for frothing in a circular motion and hold the tip of the nozzle just below the surface of the milk: deep enough so that the milk does not spray in all directions and high enough so that a thick foam is produced. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
10) As the milk froth rises place the nozzle deeper in the milk, to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the foam.
11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control knob ❷ a little, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently spins around while it is being stirred with the nozzle.
12) When the milk foam has the desired consistency and temperature, switch the steam control knob ❷ off (up to the stop in the "-" direction).
13) First then remove the nozzle from the milk.
14) Turn the rotary switch ❺ to the position "-\/\/\-".

NOTICE

► For the preparation of cappuccino always use bigger cups than for espresso, because foamed milk will be added.

15) For the preparation of a cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see chapter "Preparing espresso"/ the heating up is no longer necessary). Allow the water to pass through only for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
16) Switch the appliance off with the on/off switch ❸.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. According to taste, you can add sugar or sprinkle it with cocoa powder.

NOTICE

► You can also use the milk frother ⓰ to heat up other liquids, such as cocoa or tea.

NOTICE

► Absolutely clean the milk frother ⓰ after every use. Refer to the chapter "Cleaning and Care".

Tips for the milk froth

- In principle, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed with limitations.
- Skimmed or low-fat milk does not burn as easily as whole milk, but with a too low fat content there is a risk that the milk froth will not be good. Therefore, if possible use a milk with 3.5% or 1.5% fat content.
- Well chilled milk can be frothed better than less cold.
- Do not froth milk up a second time, otherwise it could burn on.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. Thus, larger bubbles burst and still fluid milk falls to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Generating hot water

1) When the appliance is heated-up:
2) Place a cup under the milk frother ⓰.
3) When the green heating-up control lamp ❹ glows, turn the steam control knob ❷ to the position "+".
4) Turn the rotary switch ❺ to the position "". Hot water flows from the nozzle.
5) If you wish to interrupt the hot water supply, turn the steam control knob ❷ off (as far as it will go in the direction "-") and place the rotary switch ❺ at the position "".
6) Switch the appliance off with the on/off switch ❸.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

Cleaning and Care

⚠WARNING - RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of Burns!
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids. Risk of electric shock!

Cleaning the milk frother

ATTENTION - PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the upper surfaces of the appliance.

1) Place an empty container under the milk frother ⓰.
2) Immediately after use turn the steam control knob ❷ to the position "+ " and, for a few seconds, allow the steam to escape.
3) Turn the steam control knob ❷ off (as far as it will go in the direction "-"), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
4) Allow the nozzle to cool down.
5) Remove the nozzle and clean it thoroughly in warm water.
6) Check to see if the small hole in the nozzle is clogged and, if so, clear it with a needle.
7) Clean the steam delivery tube of the milk frother ⓰ with a damp cloth.
8) Replace the nozzle back onto the steam supply pipe.

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower ⓯ after each use:

1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder ⓬, wipe the entire surface of the hot water shower ⓯ with a moist cloth so that all powder residues are removed.
2) Then place an empty cup under the hot water shower ⓯ and turn the function rotary knob ❺ to the position „[symbol]". Water flows from the hot water shower ⓯ and it flushes the last remaining powder residues out. With this, the water can spray a little.
3) After about 20 seconds place the function rotary knob ❺ back to the position „[symbol]" and switch the appliance off with the On/Off switch ❸.

Cleaning accessories

1) Clean the filter holder ⓬, the two coffee filters ❿ ⓫, the water tank ❶, the measuring scoop ❾ and the drip tray ❽ in warm water.

NOTICE

► If you put detergent into the water, it may have a negative effect on the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

2) Dry all parts well.
3) The drip tray ⓮ is suitable for cleaning in the dishwasher.

Cleaning the appliance

Clean the housing with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Descaling the appliance

Regularly descale the appliance. The appliance should be descaled after about 200 espresso preparations. Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use commercial available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have a descaler, you can proceed as follows:

1) Fill the water tank ❶ to the marking MAX.
2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drug-stores or chemists) into the water.
3) Replace the water tank ❶ into the appliance.
4) Switch the appliance on with the on/off switch ❸. The rotary switch ❺ must be in the position "-W-". The steam control knob ❷ is closed.

5) Insert the sieve carrier ⓬, WITHOUT espresso powder, into the appliance and place a cup under the sieve carrier ⓬. As soon as the green heating-up control lamp ❹ glows, turn the rotary switch ❺ to the position " ".
6) Let about 2 cups (coffee cups) of water pass through and then stop the process.
7) Hold a container under the milk frother ⓰.
8) Place the rotary switch ❺ at the position " " and wait until the green heating-up control lamp ❹ glows. Slowly turn the steam control knob ❷ to the position "+ ". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
9) After 2 minutes close the steam control knob ❷, set the rotary switch ❺ to the position " " and switch the appliance off.
10) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
11) Repeat the steps 4 - 10 three times.
12) Then place the rotary switch ❺ at the position " " and let the solution flow through until the water tank ❶ is empty.
13) Rinse the water tank ❶ with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
14) Turn the rotary switch ❺ to the position " " as soon as the green heating-up control lamp ❹ glows.
15) Allow the water to run through.
16) Repeat the steps 13 - 15 three times.
17) Fill the water tank ❶ with water once again.
18) Turn the rotary switch ❺ to the position " ".
19) Hold a container under the milk frother ⓰ and slowly rotate the steam control knob ❷ to the position "+" as soon as the green heating-up control lamp ❹ glows.
20) After about 1 minute close the steam control knob ❷, set the rotary switch ❺ to the position " " and switch the appliance off.

NOTICE

► After 3 minutes the appliance will switch itself off automatically.

GB MT

GB
MT

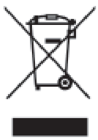
Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The espresso no longer flows out	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tight.	• Reprepare the espresso, however, this time do not compress it so tightly, or exchange it completely.
	• No water in the water tank ❶.	• Fill the water tank ❶ with water.
	• The holes in the sieve carrier openings are blocked.	• Clean the sieve carrier ⓬.
the espresso drips over the edges of the sieve carrier ⓬ instead of from the openings.	• The sieve carrier ⓬ is not correctly inserted.	• Correctly insert the sieve carrier ⓬.
	• The sieve carrier openings are blocked.	• Clean the sieve carrier ⓬.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve carrier ⓬.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve carrier ⓬.
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The green heating-up control lamp ❹ has not yet glowed.	• Wait until the green heating-up control lamp ❹ glows.
	• The cups were not prewarmed.	• Prewarm the cups.
Noisy operation of the pump.	• The water tank ❶ is empty.	• Fill the water tank ❶ with water.
	• The water tank ❶ is not properly inserted, meaning that water cannot enter into the appliance.	• Correctly insert the water tank ❶.

The crema is too light (the espresso runs quickly out of the sieve carrier ⓬)	• too little espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs slowly out of the sieve carrier ⓬)	• too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only the espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not foam.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk foamer ⓰ is dirty.	• Clean the milk foamer ⓰.

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of this appliance through an approved waste disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- ► The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 66926

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 66926

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von **SilverCrest** entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität dem modernsten Entwicklungsstandard entspricht.

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Espressomaschine SEM 1100 A2 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung, entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ **WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Erwärmen von Wasser. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ **WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheit

In dem Kapitel „Sicherheitshinweise" erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0 °C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank, kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ **WARNUNG**

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

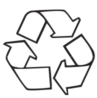
HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienelemente

1. Wassertank
2. Dampfregulierungsschalter
3. Ein-/Aus-Schalter
4. grüne Aufheizkontrollleuchte
5. Funktionsdrehschalter
6. Stopfer
7. Aussparung für den roten Schwimmer
8. Abtropfgitter
9. Messlöffel mit Stopfer
10. kleines Espressosieb
11. großes Espressosieb
12. Siebträger
13. Siebblockierer
14. Tropfenauffangschale
15. Heißwasserdusche
16. Milchaufschäumer
17. Griff
18. rote Kontrollleuchte

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Wasserbehälter (Max)	1,5 Liter
Energieverbrauch im Bereitschafts-zustand bis zur automatischen Abschaltung	ca. 31,3 Wh
Energieverbrauch im Aus-Zustand	0 Wh

Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓬, den Messlöffel ❾, die Espressosiebe ❿ ⓫, das Abtropfgitter ❽ und den Wassertank ❶ wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie drauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
3) Setzen Sie das Abtropfgitter ❽ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❼ im Abtropfgitter ❽ ragen kann.
4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
5) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
6) Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

► Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (der Funktionsdrehschalter ❺ steht auf der Position „ “). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

Wassertank befüllen

HINWEIS

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Ziehen Sie den Wassertank ❶ nach oben heraus, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zu Max-Markierung ein.
2) Schieben Sie den Wassertank ❶ wieder so auf das Gerät, dass es in den Schienen am Gerät heruntergleitet und fest sitzt.

■ Sie können den Wassertank ❶ auch befüllen, ohne dass Sie ihn vom Gerät abnehmen. Öffnen Sie dafür einfach den Wassertankdeckel und füllen Sie Wasser mit einer Flasche o.ä. ein. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser neben den Wassertank ❶ läuft.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ an. Der Funktionsdrehschalter ❺ steht auf der Position „-ᴧᴧᴧ-“.
2) Die rote Kontrollleuchte ⓲ leuchtet.
3) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank ❶.
2) Legen Sie das große ⓫ oder das kleine Espressosieb ❿ in den Siebträger ⓬.
3) Setzen Sie den Siebträger ⓬ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.
4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓬.
5) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ an.
7) Die rote Kontrollleuchte ⓲ leuchtet.
8) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „☕“. Die Pumpe beginnt, Wasser in das Gerät zu pumpen. Sobald das Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder auf die Position „-ᴧᴧᴧ-“.
9) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „☕“. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen. Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang.
10) Nach ca. 1 Minute drehen Sie den Funktionsdrehschalter wieder auf die Position „-ᴧᴧᴧ-“.
11) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

► Falls Sie vor der Espressozubereitung heißen Dampf aus der Maschine bezogen haben, empfehlen wir Ihnen vor der Espressozubereitung etwas heißes Wasser zu beziehen. Ansonsten kann es sein, dass der Espresso verbrannt schmeckt. Halten Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer ⓰. Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“. Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “, so dass heißes Wasser aus der Düse tritt. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder auf die Position „ “ drehen. Drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter ❷ wieder zu (in Richtung „-“).

HINWEIS

► Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb ❿ ⓫ sauber ist und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
   Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb ❿ in den Siebträger ⓬ ein.
   Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb ⓫ in den Siebträger ⓬ ein.
2) Füllen Sie das kleine Espressosieb ❿ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel ❾.
   oder...
   Füllen Sie das große Espressosieb ⓫ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln ❾.
3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Gerät ❻. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb ❿ ⓫ bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

► Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.

4) Setzen Sie den Siebträger ⑫ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.

5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt.

6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, können Sie nun den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ drehen. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⑫ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Stellen Sie immer sicher, dass der Funktionsdrehschalter ❺ auf „ “ steht, bevor Sie den Siebträger ⑫ entfernen.

HINWEIS

► Dieses Gerät ist mit einer Vorbrühfunktion ausgestattet. Das bedeutet, dass das heiße Wasser, bevor es durch das Espressopulver gedrückt wird, für kurze Zeit im Siebträger steht. Dies verfeinert das Aroma des Espressos.

7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml), drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder in die Position „ “.

Sie können den Espresso nun trinken.

8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espressosieb ⑩ ⑪. Entnehmen Sie den Siebträger ⑫ aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer ⑬ nach oben, so dass das Espressosieb ⑩ ⑪ nicht aus dem Siebträger ⑫ herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb ⑩ ⑪. Entsorgen Sie das Espressopulver oder die Espressopads immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

► Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⑮ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

► Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale ⓮, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung ❼ des Abtropfgitters ❽ zu sehen ist.

HINWEIS

► Sie können auch Espresso-Pads für die Zubereitung des Espressos verwenden. Verwenden Sie nur Espresso-Pads die dem ESE-Standard entsprechen. Bei dem ESE-Standard handelt es sich um ein von führenden Espresso-Pads-Herstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso möglich macht.

Cappuccino zubereiten

⚠ **WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

► Bedienen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregulierungsschalter ❷ zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
3) Schieben Sie den Milchaufschäumer ⓰ zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff ⓱ an.
4) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „♨“. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.
5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
6) Wenn nur noch Dampf aus der Düse tritt, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers ⓰ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbeälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“.

9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machten Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.

10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.

11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ etwas zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.

12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.

14) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „⁓“.

HINWEIS

► Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser nur ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

HINWEIS

► Sie können mit dem Milchaufschäumer ⓰ auch andere Flüssigkeiten, wie Kakao oder Tee erhitzen.

HINWEIS

► Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⓰ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Entrahmte oder Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser erzeugen

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
2) Stellen Sie eine Tasse unter den Milchaufschäumer ⓰.
3) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “.
4) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Heißes Wasser tritt aus der Düse aus.
5) Wenn Sie die Heißwasserabgabe unterbrechen wollen, stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
6) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer ⓰.
2) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ direkt nach dem Gebrauch auf „ + “ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
5) Ziehen Sie die Düse ab und reinigen Sie diese sorgfältig in warmen Wasser.
6) Kontrollieren Sie, ob das kleine Loch in der Düse verstopft ist und reinigen Sie es gegebenenfalls mit einer Nadel.
7) Reinigen Sie das Dampfabgaberohr des Milchaufschäumers ⓰ mit einem feuchten Tuch.
8) Schieben Sie die Düse wieder auf das Dampfabgaberohr auf.

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓯ nach jedem Gebrauch:

1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger ⓬ abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche ⓯ mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
2) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter die Heißwasserdusche ⓯ und drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche ⓯ aus, und spült letzte Pulverreste heraus. Hierbei kann das Wasser ein wenig spritzen.
3) Stellen Sie nach ca. 20 Sekunden den Funktionsdrehschalter ❺ wieder in die Position „ “ und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓬, die beiden Espressosiebe ❿ ⓫, den Wassertank ❶, den Messlöffel ❾ und das Abtropfgitter ❽ in warmen Wasser.

HINWEIS

► Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

2) Trocknen Sie alle Teile.
3) Die Tropfenauffangschale ⓮ ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 200 Espressozubereitungen sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ wie folgt vorgehen:

1) Füllen Sie den Wassertank ❶ bis zur Max-Markierung.
2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
3) Setzen Sie den Wassertank ❶ in das Gerät ein.

4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ ein. Der Funktionsdrehschalter ❺ muss auf der Position „ “ stehen. Der Dampfregulierungsschalter ❷ ist zugedreht.

5) Setzen Sie den Siebträger ⓬ ohne Espressopulver, in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓬. Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, stellen Sie den den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

6) Lassen Sie ca. 2 Tassen (Kaffeetassen) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang.

7) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰.

8) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.

9) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfregulierungsschalter ❷ zu, stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf „ “ und schalten Sie das Gerät aus.

10) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.

11) Wiederholen Sie die Schritte 4 - 10 drei mal.

12) Stellen Sie dann den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank ❶ leer ist.

13) Spülen Sie den Wassertank ❶ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.

14) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

15) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.

16) Wiederholen Sie die Schritte 13 - 15 drei mal.

17) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank ❶.

18) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

19) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰ und drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “ , sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

20) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf „ “ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

DE
AT
CH

Fehlerbehebung

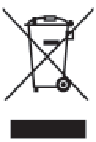
Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank ❶.	• Wasser in den Wassertank ❶ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓬ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓬ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓬ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓬ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓬ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓬.	• Rand des Siebträgers ⓬ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank ❶ ist leer.	• Wasser in den Wassertank ❶ füllen.
	• Der Wassertank ❶ ist nicht richtig eingesetzt, so dass das Wasser nicht in das Gerät gelangt.	• Wassertank ❶ richtig einsetzen.

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⓬)	• zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⓬)	• zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Das Sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer ⓰ ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⓰.

DE
AT
CH

Entsorgung

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 66926

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 66926

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66926

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY